

# **Estudo do impacto no meio ambiente pelo processamento da farinha de mandioca no Município de São Felipe, Bahia.**

**Simone Soares Batista de Jesus<sup>1</sup>, Paulo César Hardoim<sup>2</sup>,  
Mauto de Souza Diniz<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Pós-Graduada do curso de Especialização MAI UFLA/MG; <sup>2</sup>Professor da Universidade Federal de Lavras/MG; <sup>3</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura.

## **INTRODUÇÃO**

O município de São Felipe localiza-se a uma latitude 12°50'50" sul e a uma longitude 39°05'22" oeste estando a uma altitude de 195 metros. Possui uma área de 198,71 km<sup>2</sup> uma população de aproximadamente 21.000 habitantes. Das atividades agrícolas destaca-se o cultivo da mandioca com técnicas ainda rudimentares. O Brasil é o segundo produtor de mandioca do mundo, sendo a planta resistente nas diferentes condições de cultivo, encontrada em todos os estados brasileiros. As utilizações culinárias caseiras da mandioca não acumulam resíduo significativo, pela pequena quantidade processada. Contudo, quando o processamento é maior, os subprodutos podem vir a apresentar problemas de disposição e soluções deverão ser encontradas. O processamento industrial da mandioca causa sérios problemas ambientais na disposição de resíduos, como poluição de rios, do solo, lençol freático e mortandade de peixes. Apesar dos agricultores serem familiarizados com a mandioca, desconhecem as variedades, os impactos que seus resíduos causam ao meio ambiente e o aproveitamento dos resíduos como uma fonte de sustentabilidade.

## **METODOLOGIA**

Os procedimentos metodológicos aplicados constituíram em participações em palestras, na Embrapa Mandioca e Fruticultura e levantamento bibliográfico, através de livros, jornais, revistas específicas, fontes digitais, monografias e dissertações. Foi realizada aplicação de questionário e entrevista no município de São Felipe (BA), com o objetivo de coletar dados referentes à produção e acúmulo dos resíduos da mandioca.

## **RESULTADOS**

Observou-se produção variada nas casas de farinha. Sendo 20 % consideradas de porte pequeno por produzir de 10 a 30 sacas semanais, 30 % porte médio com produção de 60 a 90 sacas e 50 % grande porte produzindo de 90 a mais de 100 sacas semanais. As unidades de processamento da mandioca foram construídas desordenadamente sem planejamento, sendo projetado pelos agricultores e pedreiros. Por exemplo, uma comunidade num raio de 3 km conta com vinte casas de farinha. Segundo o Sebrae, as dependências industriais e seu processo de fabricação devem cumprir as exigências das Boas Práticas de Fabricação (BPF). Com detalhes na construção do prédio até os cuidados com o processo, seguindo normas de higiene e segurança alimentar da Anvisa. Verificou-se que 58 % das casas de farinha utilizam o corante tartrazina. É comum animais transitarem nos espaços internos e externos das casas de farinha e o descarte dos resíduos da produção lançados no meio ambiente. A Resolução nº 572 de 5 de abril de 2002 da Anvisa obriga as empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante, a declarar na rotulagem, especificamente, na lista de ingredientes, o nome do corante por extenso.

## **CONCLUSÃO**

De acordo com o estudo é notável as precárias condições higiênico-sanitárias das casas de farinha e o impacto ambiental causado pelo acúmulo inadequado dos resíduos. É necessário o poder público interferir promovendo o desenvolvimento dos estudos na utilização e aproveitamento dos resíduos, incentivando a aplicação do uso aos produtores rurais. Assim como criar um plano de ação para a atuação da vigilância sanitária e fiscalização do órgão ambiental no município.

Palavras-chave: mandioca, resíduos, impacto ambiental.